

اثر ضد میکروبی رزماری و میخک علیه Staphylococcus epidermidis و Pseudomonas aeruginosa در محیط کشت آزمایشگاهی و مدل غذایی سوپ

علیرضا قلی زاده قره قشلاق^۱، سید مهدی رضوی روحانی^۲، رزاق محمودی^{۳*}، عطا کبودری^۴، سیده فائزه رحیمی پیر محله^۵، مسعود کاظمی نیا^۶

^۱دکتری عمومی دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران
^۲استاد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران
^۳دانشیار مرکز تحقیقات میکروب شناسی پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین، قزوین، ایران
^۴دانشجوی دکتری دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران
^۵دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی قزوین
 *مسئول مکاتبه: Email: r.mahmodi@yahoo.com تلفن تماس: ۰۹۱۲۷۸۶۸۰۷۱

چکیده

در زمان حاضر، باوجود پیشرفت چشمگیر دانش پزشکی، پیدایش بیماری‌های جدید و گسترش آن‌ها به‌خصوص در جوامع صنعتی و توسعه‌یافته، نشان‌دهنده‌ی رابطه‌ی مستقیم این پدیده با شیوه‌ی زندگی بشر است. استفاده از گیاهان، برای مصارف گوناگون از قدیم تاکنون رایج بوده و در اکثر مواد غذایی از آن‌ها استفاده می‌شود. از این نظر در اغلب کشورهای پیشرفته توجه به فرآورده‌های گیاهی در اولویت اساسی نظام سلامت قرار می‌گیرد. در این مطالعه اثر رزماری و میخک بر روی دو باکتری Staphylococcus epidermidis و Pseudomonas aeruginosa در محیط کشت آزمایشگاهی و مدل غذایی مورد آزمایش قرار گرفت. سپس حداقل غلظت ممانعتی^۱ و حداقل غلظت کشندگی^۲ رزماری و میخک موردسنجش قرار گرفت. بر اساس نتایج حاصل از این مطالعه حداقل غلظت ممانعت کنندگی رزماری برای استافیلوکوکوس ۰/۲۵ (W/V) و سودوموناس ۰/۵ (W/V) به دست آمدند و در مورد میخک علیه استافیلوکوکوس ۰/۲۵ (W/V) و سودوموناس ۰/۲۵ (W/V) حاصل شد. بر اساس نتایج حاصل از این مطالعه می‌توان از گیاهان رزماری و میخک به‌عنوان کنترل‌کننده‌های رشد میکروبی در غذاها استفاده کرد ولی برای تعیین مقدار مورد استفاده از این موارد در غذاهای مختلف و علیه میکروارگانیسم‌های اختصاصی باید تحقیقات تکمیلی و اختصاصی انجام بگیرد.

واژگان کلیدی: استافیلوکوکوس اپیدرمیدیس، رزماری، سودوموناس آئروژینوزا و میخک

^۱ Minimum Inhibitory Concentration (MIC)

^۲ Minimum Bactericidal Concentration (MBC)

